



MAR: CEVICHE & AGUACHILE

🌱 SMOKED TUNA TETELA Tortilla, pejibaye sauce,
Atún, tortilla, salsa de pejibaye
23

🌱 SALTED SARDINE DIP Olvidadas, corn tortilla, pickled lemon
Dip de sardina, Olvidadas, tortillas de maíz, limón encurtido
14

AMBERJACK CROQUETTE Recado negro, huitlacoche, grain mustard
Recado negro, huitlacoche, mostaza en grano
23

🌱 HAMACHI AL PASTOR Aguachile, cucumber, pineapple
Aguachile, pepino, piña
23

🌱 CURED PACIFIC SCALLOPS Passionfruit aguachile, pickled mango
Vieiras, aguachile de maracuyá, mango encurtido
26

🌱 CHARRED OCTUPUS Chipotle glaze, avocado
Pulpo glaseado de chipotle y aguacate
26

LA SIERRA: SALAD & APPETIZERS

🌱🌱 ENYUCADO Sweet plantain and cassava bun, green labneh-cashew sauce
Bollo de plátano maduro y yuca, salsa verde de labneh, semilla de marañón
15

🌱 SWEET & SOUR PORK BELLY Flor de mayo beans, sabaneo style
Panceta de cerdo agridulce, frijoles flor de mayo, estilo sabanero
17

🌱🌱 WOODFIRE BEET SALAD Heirloom carrot, eggplant, avocado,
squash blossoms, ponzu citrus vinaigrette
Remolacha asada, zanahoria, berenjena, aguacate, flores de calabaza, vinagreta de limón y ponzu
21

🌱🌱 TOMATADA Heirloom tomato, “sikil pak”, wild radish leaf, habanero relish
Tomate heirloom, sikil pak, hoja de rábano silvestre, relish de chile habanero
21

PASTA, SEASONAL FLAVORS

GNOCHETTI Octopus, olive arrabiata
Pulpo, aceitunas arrabiata
23

FAGOTTINI Artichokes, pecorino cheese
Alcachofas, queso pecorino
20

RAVIOLI Beef shank ragu, taleggio cream
Ragú de pierna de ternera estofada, crema de queso taleggio
24

AGNOLOTI DI MARE Poached lobster, parmesan, lemon
Langosta pochada, parmesano, limón
34

MAIN COURSE:
COASTAL PLAINS RECIPES & SAVANNA

ROASTED ARTICHOKE Manchego cheese, pasilla chili adobo, green plantain
Queso manchego, adobo de chile pasilla, plátano verde
29

STRIPED BASS BARBACOA Stir-fried “Chochoyotas”, cornmole, roasted eggplant tahini
“Chochoyotas”, berenjena rostizada con tahini
32

CONFIT DUCK TAMALE “Chorotega” white corn, corn rice, black chipotle sauce
Maíz blanco “Chorotega”, arroz de maíz, salsa negra de chipotle
36

POACHED LOBSTER Chorizo butter, corn tortillas, roasted brussels sprouts,
sesame seed matcha sauce
Langosta pochada con mantequilla de chorizo, tortillas de maíz,
coles de bruselas rostizadas, salsa matcha con semillas de ajonjolí
58

CONGRIO “ENVUELTO” Banana leaf wrapped fish, sea asparagus, rosquilla “recado”
Envuelto en hojas de plátano, espárragos de mar, rosquilla “recado”
37

9 OZ WAGYU FLAT IRON STEAK Served with humita, pork crackling fat
Punta de paleta servido con humita, asiento de chicharrón
62

BRISKET “ENCACAHUATADO” Roasted carrots, beets, peanut sauce, babaganoush
Res con salsa de maní, zanahoria rostizadas, remolacha, salsa de maní, babaganoush
39

LAMB CHOPS Grilled peaches , red bean “recado”, shitake and “chile serrano” sauce
Chuleta de cerdo, durazno a la parrilla, recado de frijoles rojos, hongo shitake y salsa de chile serrano
43

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies
Raw ingredients are carefully handled. Their ingestion is at the diner's discretion.
Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias.
Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.

Prices are in USD subject to 13% VAT and 10% service charge
Precios en USD, sujetos al 13% de IVA y 10% de servicio